

Raízes

HORTA *da* TERRA

Uma experiência gastronómica no nosso pequeno jardim de legumes e ervas aromáticas, utilizando produtos locais, sustentáveis e biológicos, onde o fogo de lenha é o método de eleição na nossa cozinha.

A comida não é apenas sustento, mas também uma forma de arte que une as pessoas. Com vista direta para o jardim, nas nossas longas mesas sociais de madeira, junto às flores e à horta, queremos proporcionar uma experiência única, autêntica e interativa.

A gastronomic experience in our small vegetable and herb garden, using local, sustainable and organic products, where wood fire is the method of choice for our cooking.

Food is not only sustenance but also an art form that brings people together. Directly overlooking the garden, on our long social wooden tables right next to the flowers and vegetable field, we want to provide a unique, authentic and interactive experience.

*Na Mesa
On the Table*

PÃO DE FERMENTAÇÃO LENTA
Slow-Fermented Artisan Bread

AZEITE AMOR É CEGO
"Amor é Cego" Extra Virgin Olive Oil

AZEITONAS MAÇANILHA BRITADAS E MARINADAS
COM FUNCHO SELVAGEM E LIMÃO
Crushed Galega Olives, Wild Fennel and Lemon

*Buffet Jardim & Fogo
From the Garden & Fire Buffet*

PIMENTOS ASSADOS E MARINADOS EM AZEITE VIRGEM EXTRA,
AMÊNDOAS TORRADAS E SALSA
Wood-Roasted Peppers, Extra Virgin Olive Oil, Toasted Almonds and Parsley

CENOURA QUEIMADA
Fire-Roasted Carrots

BATATAS DE MOLHO
Traditional Algarve Marinated Potatoes

PRESUNTO DE MONCHIQUE
Monchique Mountain Cured Ham

TOMATES ASSADOS NO FORNO A LENHA
Wood-Fired Oven Tomatoes

TÁRTARO DE COURGETTES GRELHADAS,
OVOS DE CODORNIZ E ENDRO
Charred Courgette Tartare, Quail Egg and Dill

LARANJA DO ALGARVE, FUNCHO E AGRIÃO
Algarve Orange, Wild Fennel and Watercress

BETERRABA DE ALJEZUR, REQUEIJÃO ALGARVIO E RADISCHIO
Aljezur Beetroot, Algarve Fresh Cheese and Radicchio

Proteínas *From the Grill*

LULA PAPA ANZÓIS E PICADA DE ABÓBORA
Hook-Caught Squid with Pumpkin Picada

GALO DO CAMPO PIRI-PIRES
Fire-Grilled Rooster "Piri-Pires"

LAGARTOS DE PORCO PRETO ALENTEJANO
Alentejo Black Pork "Lagartos"

RIBEYE DE MINHOTA MATURADO 60 DIAS
60-Day Dry-Aged Minhota Ribeye

BORREGO DO ALENTEJO ASSADO 24H
Alentejo Lamb, Slow-Roasted for 24 Hours in the Wood Oven

Sobremesas *Desserts*

ANANÁS 6 HORAS
Six-Hour Roasted Pineapple

LEITE CREME À ANTIGA
Traditional Portuguese Leite Creme

BOLO DE LAGOS
Lagos Almond and Sweet Potato Cake

MOUSSE DE CHOCOLATE
Dark Chocolate Mousse, Extra Virgin Olive Oil, Fleur de sel

ARROZ DOCE
Portuguese Rice Pudding, Cinnamon

A EXPERIÊNCIA INCLUI VINHO SERVIDO TRADICIONALMENTE EM JARRO DE BARRO, ÁGUAS, CAFÉ DE BORRAS E INFUSÕES PREPARADAS COM ERVAS AROMÁTICAS DOS NOSSOS CANTEIROS.
The experience includes wine traditionally served in clay pitchers, water, traditional Portuguese coffee and herbal infusions prepared with aromatic herbs from our gardens.

137€ POR PESSOA
49€ POR CRIANÇA ATÉ AOS 12 ANOS DE IDADE
€137 PER PERSON
€49 PER CHILDREN UP TO 12-YEAR-OLD